



TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA **PITTI**



**CONTE
ROBERT PITTI**
dal 1463

PITTI VERMENTINO

TOSCANA IGP
BIOLOGICO

DA UN'ACCURATA VENDEMMIA DI
VERMENTINO NASCE QUESTO VINO
DAL PROFUMO PENETRANTE E
RICCO DI NOTE MINERALI, FLOREALI E
AGRUMATE. SAPORE FRESCO, SAPIDO
E CON UNA BUONA STRUTTURA.

DENOMINAZIONE
Vermentino Toscana I.G.P.

ORIGINE
Torre a Cenaia Antica Tenuta Pitti, oggi
proprietà della famiglia Coppini; Toscana.

VITIGNO
Vermentino 100%

VIGNETO
Casone.

TERRENO
Medio impasto argilloso.

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima e seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE
Diraspatura, macerazione prefermentativa
a freddo in vasche di acciaio, fermentazione
a temperatura controllata in vasche di
cemento vetrificato per 15-20 giorni.

AFFINAMENTO
In vasche di cemento vetrificato sulle fecce
fini per 3 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Un mese.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore giallo paglierino con riflessi verde-
gnoli. Profumo intenso e persistente, ricco
di note floreali e agrumate. Sapore sapido e
fresco, dotato di una elegante struttura.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Ottimo come aperitivo, si adatta partico-
larmente a piatti di pesce, crostacei, primi
piatti a base di verdure.

ALCOOL
12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10 °C

FORMATI
750 ml